

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1086104A



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 92112401.5

[51]Int.Cl⁵

A23L 2/00

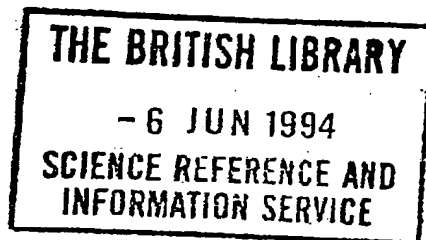
[43]公开日 1994年5月4日

[22]申请日 92.10.29

[71]申请人 王玉茂

地址 071604河北省安新县同口镇磁白村

[72]发明人 王玉茂 王冰 狄宏



说明书页数: 2

附图页数:

[54]发明名称 一种莲子露的制作方法

[57]摘要

本发明涉及一种莲子饮料的制作方法,将莲子去掉皮和莲子芯后放入水中浸泡、打浆、稀释,再加入果糖和环状糊精,匀质后经高压灭菌制成,采用本发明制作的莲子饮料,呈灰白色均匀混浊液,口味香甜,长期饮用,具有养心、益肝和补脾的作用,是一种营养丰富,老少皆宜的饮品。

(BJ)第 1456 号

<02>

权 利 要 求 书

1、一种莲子露的制作方法，其特征在于莲子去掉外皮和莲子芯后放入水中浸包，加水稀释后打浆，再加水稀释配制成浓度为4—10%的莲子浆液，然后加入占莲子浆液总重量4—12%的果糖，再加入占总重量0.001—0.005%的环状糊精，匀质后经高压灭菌即成。

2、根据权利要求1所述的一种莲子露的制作方法，其特征在于将去掉外皮和莲子芯的莲子放入温度为60℃温水中浸泡6小时。

3、根据权利要求1或2所述的一种莲子露的制作方法，其特征在于将莲子按重量比1:5的比例加水稀释后打浆。

说明书

一种莲子露的制作方法

本发明为一种饮料的制作方法，即一种莲子露的制作方法。

莲子为睡莲科植物莲的果实，性味甘平，含有多多种维生素和微量元素，莲子在我国南方产量很大，但食用方法较单一，食用时需要蒸煮，很不方便。

本发明的目的在于提供一种食用方便，营养价值较高的莲子饮料的制作方法。

本发明的技术方案如下：将莲子去掉皮和莲子芯后放入水中浸泡，加水稀释后打浆，再加水稀释制成浓度为4—10%的莲子浆液，然后加入占莲子浆液总重量4—12%的果糖，再加入占总重量0.001—0.005%的环状糊精，匀质后经高压灭菌即成。

本发明在制作过程中，将去掉皮和莲子芯的莲子放入温度为60℃的温水中浸泡6小时，将莲子按重量比1：5的比例加水稀释后打浆。

采用本发明制作的莲子饮料，呈灰白色均匀混浊液，口味香甜，长期饮用，具有养心、益肝和补脾的作用，是一种营养丰富、老少皆宜的饮品。

下面结合实施例介绍。

实施例的具体制作过程和前面叙述的技术方案相同。

实施例1:打浆后加水配制成4%的莲子浆液,然后加入4%的果糖、再加入0.001%的环状糊精。

实施例2:打浆后,加水配制成7%的莲子浆液,然后加入7%的果糖,再加入0.003%的环状糊精。

实施例3:打浆后,加水配制成10%的莲子浆液,然后加入12%的果糖,再加入0.005%的环状糊精。